

sabor inconfundible
aroma suave

Recetas Recetas Recetas

PAELLA DE MARISCO CON AZAFRÁN

Ingredientes para 4 personas:

400 gr. de arroz, 4 cigalas, 4 gambas, 8 mejillones, aceite de oliva, 1/2 cucharadita de pimentón dulce, azafrán, 2 tomates para rallar, 2 dientes de ajo cortado a láminas y 1 1/4 de caldo de pescado.

Preparación: Calcular doble volumen de agua que de arroz. Sofreír el marisco lentamente hasta dorarlo. A continuación una vez sofrito, retirar y freír el ajo hasta dorarlo, poner los tomates rallados y añadir el azafrán. Después añadir el arroz y cocer lentamente durante 20 minutos. Al final añadir el marisco decorando la paella.



POLLO CRUJIENTE CON AZAFRÁN Y ROMERO

Pechuga de pollo con pellejo 1 x 8oz/225g - Azafrán 2 pizcas/4g Romero fresco 1 cucharadita - Pimienta negra recién molida pizca/2g - Aceite de oliva 2 cucharadita/10 mL. **Preparación:** Cubra el pollo con romero y azafrán. Fría a fuego bajo en la sartén hasta que esté bien frito: firme y sin sangre. Para servir, espolvoree un poco más de azafrán en las pechugas.



VISITA NUESTRA WEB

Denominación de Origen La Mancha

¡Todo son ventajas!



Previene el Cáncer

Afrodisíaco

Antidepresivo

Más Memoria

Mejora la digestión

*Se ha constatado que en las regiones donde se consume **azafrán** diariamente, existe menor incidencia de enfermedades cardiovasculares.*

Azafranes Vega Lezuza SL.
Lezuza (Albacete) España
Tlf. (+34) 967 35 44
Móvil. (+34) 687 785 533

vegalezusasaffron@gmail.com
d.emilianolopez@hotmail.com

www.azafranesvegalezuza.com
www.azafranesvegalezuza.es



Azafranes
Vega Lezuza

www.azafranesvegalezuza.com



ESPAÑA 





ORO DEL QUIJOTE

LA MEJOR CALIDAD
DEL MUNDO

RECOLECTA DEL AZAFRÁN

La cosecha tiene lugar entre finales de Octubre y principios de Noviembre. La rosa florece al amanecer y debe permanecer el menor tiempo posible en el tallo ya que se marchita y sus estigmas pierden color y aroma, por lo que son recolectadas entre la madrugada y las 10 de la mañana.



Elaboración tradicional

MONDA Y TUESTE DEL AZAFRÁN

Una vez recolectadas, se procede a separar los estigmas de las flores, labor que recibe el nombre de "el desbrín de la rosa". El hecho de que se necesiten 250.000 flores para obtener un solo kilo de azafrán en condiciones para su consumo nos da una idea muy acertada de la dureza de esta labor.

Los estigmas de la rosa del azafrán presentan un alto grado de humedad, por lo que para su buena conservación se hace necesario secarlos. Entramos así en el proceso del tueste, con el que adquieren su forma definitiva: de color rojo brillante, rígido y sin arrugas.

Tras el proceso de tueste, los estigmas habrán mermado cuatro quintas partes de su peso inicial, es decir, por cada kilo de estigmas crudos obtendremos 250 gramos de azafrán listo para el consumo.